

Familie Tomesen kiest voor vrije uitloop

'Luisteren naar de wens van de consument'

Roy en Maud Tomesen zijn bezig om met de reguliere tak van hun bedrijf over te schakelen naar het Beter Leven keurmerk. De ontwikkelingen in de afzetmarkt en de wensen van de consument zijn daarvoor de belangrijkste beweegredenen. De verbouwing is in volle gang en de stal met twee verdiepingen wordt voorzien van een wintergarten én buitenuitloop.

Het bedrijf van de ondernemende pluimveehouders ligt aan de rand van Doetinchem en telt twee locaties. Het tweede bedrijf werd begin 2017 in gebruik genomen. Vanaf deze locatie leveren ze al eieren met het Beter Leven 1 ster keurmerk. Op het andere (eerste) bedrijf is de verbouwing van de reguliere stal in volle gang. De bovenste verdieping krijgt een wintergarten en het onderste gedeelte een wintergarten en een buitenuitloop waarvoor 10 hectare grasland is ingezaaid. "Vanuit deze stal gaan we eieren van zowel het Beter Leven 1 ster als het Beter Leven 2 sterren keurmerk leveren", vertelt Tomesen.

Inspelen op vraaggestuurde markt

Na de verbouwing is er plaats voor 50.000 hennen (25.000 per verdieping). Ruim een derde minder dan de 78.000 hennen die voorheen in de reguliere stal gehuisvest werden. Tomesen vertelt: "De inrichting van 12 jaar oud was aan onderhoud toe. Dan ga je verschillende afwegingen maken. De toekomst gaat steeds meer naar een vraaggestuurde markt en dierenwelzijn is daarin een belangrijk item. Daar moet je als ondernemer op inspelen. Daarnaast moest ik nog een gedeelte pluimveerechten leasen.

Eieren van het Beter Leven keurmerk leveren op dit moment een leuke meerprijs op. Een rekensom is dan snel gemaakt."

Duurzaam ondernemen met regionale afzet

In de stal komen volledig nieuwe voliëres. De zijmuur gaat tien meter naar binnen, zodat er plaats is voor de overdekte uitloop. Daarnaast wordt de verlichting vervangen door LED-lampen en ligt het dak binnenkort vol zonnepanelen. "We gaan meer energie opwekken dan we nodig hebben. Ik zoek steeds naar nieuwe mogelijkheden om duurzamer te ondernemen. Hier hoort beperking van het energieverbruik bij, maar ook regionale inkoop en afzet. We hebben met De Hoop een voerleverancier in de buurt en op dit moment zetten we zo'n 150.000 eieren per week regionaal af aan horeca, het ziekenhuis en rechtstreeks aan de consument via onze eigen automaten."

Goede prestaties

De ervaring die Tomesen inmiddels heeft opgedaan op de tweede locatie (Fienhage voliërestal met wintergarten) komt bij de verbouwing goed van

Het bedrijf van Tomesen ligt aan de rand van de bebouwde kom en is vanaf meerdere kanten goed zichtbaar en bereikbaar. Een mooie kans om het contact met de consument aan te gaan. Roy en Maud zijn dan ook bezig om hun bedrijf steeds verder open te stellen. "We vinden het belangrijk om uit de leggen wat we doen. Dit begon met een eierautomaat op beide locaties. In enkele jaren tijd is dit 'serious business' geworden. Het volgende project, een ontvangstruimte, is al in de maak."

pas. "De eerste ronde zit er inmiddels op en de hennen presteerden uitstekend. Voor mij was het nieuwe systeem even wennen. De hennen kunnen beter tegen een stootje dan ik dacht. Het klimaat is niet altijd meer gelijkmatig en met onbehandelde hennen is het extra goed opletten, maar dat ging prima."

"Steeds meer laten zien wat we doen"

Begin december is de verbouwing klaar en doen de eerste hennen hun intrede in de verbouwde stal. De buitenuitloop is weer een nieuwe manier van werken voor Tomesen. "Ik ben me bewust van het risico op ziekte-insleep, maar we zitten hier in een relatief gunstig stuk van Nederland. Het is een kwestie van afwegen. Kan ik het risico managen? Daar tegenover staat dat het een super mooi gezicht is voor mezelf én voorbijgangers. Zo kunnen we steeds beter laten zien wat we doen en erover vertellen."